

Walnussbrot mit Maronen-Aufstrichen

Mit Zuckerrübensirup gesüßtes Brot und zwei Varianten des Maronenaufstrichs für Liebhaber von Süßem oder Pikantem.

etwa 20 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für die Brotbackform rund (Ø 23 cm):

Fett

Hefeteig:

1 l Buttermilch
500 g Weizenvollkornmehl
500 g Roggenvollkornmehl
30 g getrockneter Sauerteig
2 Würfel Dr. Oetker Frische Hefe
3 TL Salz
200 g Zuckerrübensirup
300 g Walnüsse

Zum Verzieren:

100 g halbierte Walnüsse

Süßer Maronen-Aufstrich:

200 g gekochte Maronen (Esskastanien)
200 g kalte Schlagsahne
3 EL Honig
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
1 EL Kirschwasser
200 g Doppelrahm-Frischkäse

Pikanter Maronen-Aufstrich:

200 g gekochte Maronen (Esskastanien)
250 g Dr. Oetker Crème fraîche
Gartenkräuter
etwa 1 TL Zitronensaft
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Hefeteig zubereiten:

Buttermilch erwärmen. Mehle mit Sauerteig in einer großen Rührschüssel mischen. Hefe daraufbröckeln. Salz, Zuckerrübensirup und Buttermilch hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) etwa 5 Min. zu einem Teig kneten. Den Teig an einem warmen Ort zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2 Für den Teig Walnüsse grob hacken. Brotform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

3 Teig mit dem Mixer (Knethaken) durchkneten und die Walnüsse unterarbeiten. Teig in der Form glatt verstreichen und mit den halbierten Walnüssen belegen. Zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel

Backzeit: etwa 15 Min.

- ④ **Backofentemperatur reduzieren** und das Brot fertig backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 50 Min.

Das Brot etwa 10 Min. in der Form stehen lassen, dann erst aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

- ⑤ **Süßer Maronen-Aufstrich:**

Maronen mit Sahne, Honig, Vanille-Zucker und dem Kirschwasser fein pürieren und mit dem Frischkäse verrühren.

- ⑥ **Pikanter Maronen-Aufstrich:**

Maronen mit Crème fraîche und Zitronensaft pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Eine pikante Note bekommt das Brot, wenn Sie mit den gehackten Walnüssen noch 200 g rohe Schinkenwürfel unterkneten.
- Sie können das Brot auch in einer Springform (Ø 28 cm) backen, die Backzeit beträgt dann nur etwa 40 Min.
- Möchten Sie nur ein halbes Rezept zubereiten, backen Sie das Brot in der Kastenform (30 x 11 cm). Dann beträgt die zweite Backzeit etwa 40 Min.
- Bei dem süßen Brotaufstrich können Sie das Kirschwasser auch weglassen.
- Das Brot ist einfriertgeeignet, die Aufstriche lassen sich max. 3 Tage im Voraus zubereiten.